

Bruks- anvisning



Inbyggadsugn



QCE74I-I

Bästa kund,

läs igenom denna bruksanvisning noga och spara den för senare behov.

Lämna över denna bruksanvisning till en eventuell ny ägare av produkten.

Följande symboler användes i texten:



Säkerhetsanvisningar

Varning! Anvisningar för Din personliga säkerhet.

Observera! Anvisningar för att undvika skador på produkten.



Anvisningar och praktiska tips



Miljöinformation


Innehåll

Bruksanvisning	5
Säkerhetsanvisningar	5
Avfallshantering	6
Beskrivning av produkten	7
Bild på hela ugnen	7
Den elektroniska ugnsstyrningen	8
Indikeringar	8
Knappar	9
Ugnsutrustning	10
Tillbehör till ugnen	10
Innan produkten används första gången	12
Inställning av språk	12
Inställning av klocka	12
Första rengöring	13
Ugnens betjäning	14
Översikt av menyhanteringen	14
Menyn Ugnsfunktioner	15
Menyn Tillval	15
Användning av ugnsfunktionerna	16
Att sätta på och stänga av ugnen	18
Placering av galler, plåt och långpanna	21
Insättning/borttagning av fettfilter	22
Super-Clean tillbehör	22
Roterande grillspett	23
Matlagningstermometer	24
Ställa in innertemperatur för matlagningstermometer	24
Programmerade recept	26
Köttprogram med viktangivelse	26
Köttprogram med matlagningstermometer	27
Tillval	28
RECEPT MENY översiktligt	28
MENY MINNE	31
NORMALINSTÄLLNING	33
Displayfunktioner	34
Extra funktioner	39
Ugnens BARNLÅS	39
FUNKTIONSLÅS	39
Ugnens säkerhetsavstängning	40
Mekaniskt lucklås	41
Rengöring och skötsel	42
Ugnens utsida	42
Ugnsutrymme	42
Tillbehör	42
Fettfilter	42
Super-Clean tillbehör	42
Rengöringsfunktion för ugnsspray	43
Genomföra pyrolys	44
Bakplåtsskenor	45
Rengöring av bakplåtsskenorna	46
Ugnsbelysning	47
Ugnslucka	48
Ugnsluckans glas	49
Vad gör man när	51

Garanti	52
Konsumentkontakt	52
Service och reservdelar	55

Bruksanvisning

Säkerhetsanvisningar

 Denna produkt är godkännd enligt följande EU-direktiv:

- 73/23/EWG från 19.02.1973 lågspännings-direktiv
- 89/336/EWG från 03.05.1989 EMV-direktiv inklusive ändrings-direktiv 92/31/EWG
- 93/68/EWG från 22.07.1993 CE-märknings-direktiv

El-säkerhet

- Ugnen får endast anslutas av en **behörig elektriker**.
- Vid störningar eller skador på ugnen: Tag ur säkringen och slå från ugnen.
- **Reparationer** av ugnen får **endast utföras av en fackman**. Vid felaktiga reparationer finns stor risk för skador. Vid behov av reparation, vänd Dig till Electrolux Service eller Din fackhandlare.

Säkerhet för barn

- Lämna aldrig småbarn utan tillsyn medan ugnen är på.
- Denna ugn har ett barnlås.

Säkerhet under användningen

- Den här ugnen får användas endast i hushållet till normal kokning, stekning och gräddning av maträtter.
- Var försiktig när du ansluter elektriska apparater till vägguttag i närheten av ugnen. Se till att anslutningsledningarna **inte** kommer i kontakt med eller kläms fast under den heta ugnsluckan.
- **Varning: Risk för brännskador!** Ugnsutrymmet blir hett när ugnen är på.
- Om du använder alkoholhaltiga ingredienser i ugnen, så kan det eventuellt bildas en lättantändlig alkohol-luftblandning. Öppna i så fall luckan försiktigt. Se till att inte ha glöd, gnistor eller öppen eld i närheten.

Anvisning angående akrylamid

Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan en kraftig stekning av livsmedel, speciellt med produkter som innehåller stärkelse, innebära en hälsorisk genom att akrylamid bildas. Därför rekommenderar vi att tillaga vid lägsta möjliga temperatur och att inte steka maträtter för hårt.

Så undviker Du skador på ugnen

- Lägg inte ut aluminiumfolie i ugnen och ställ ingen bakplåt, kastrull etc på ugnsbotten, då ugnens emalj skadas av den hetta som uppstår.
- Fruktsaft, som droppar från en plåt, efterlämnar fläckar, som inte går att ta bort. Använd en långpanna för mycket fuktiga kakor.
- Belasta inte den öppna ugnsluckan.
- Håll aldrig vatten direkt i den heta ugnen. Det kan uppstå skador och missfärgningar på emaljen.
- Vid påverkan av våld, framför allt på luckans kanter, kan glaset gå sönder.
- Förvara inga brännbara föremål i ugnen. De kan ta eld då ugnen slås på.
- Förvara inga fuktiga livsmedel i ugnen. Emaljen kan skadas.

Anvisning för emaljbeläggning

Efter en tids användning av ugnen kan färgförändringar uppstå i emaljen, dessa påverkar dock inte ugnens normala användning. De utgör heller inget fel som täcks av garanti-bestämmelserna.

Avfallshantering




Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS<, etc. Lämna förpackningsmaterialet vid de kommunala återvinningsstationerna i därför avsedda behållare.



Avfallshantering när produkten är utsliten

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

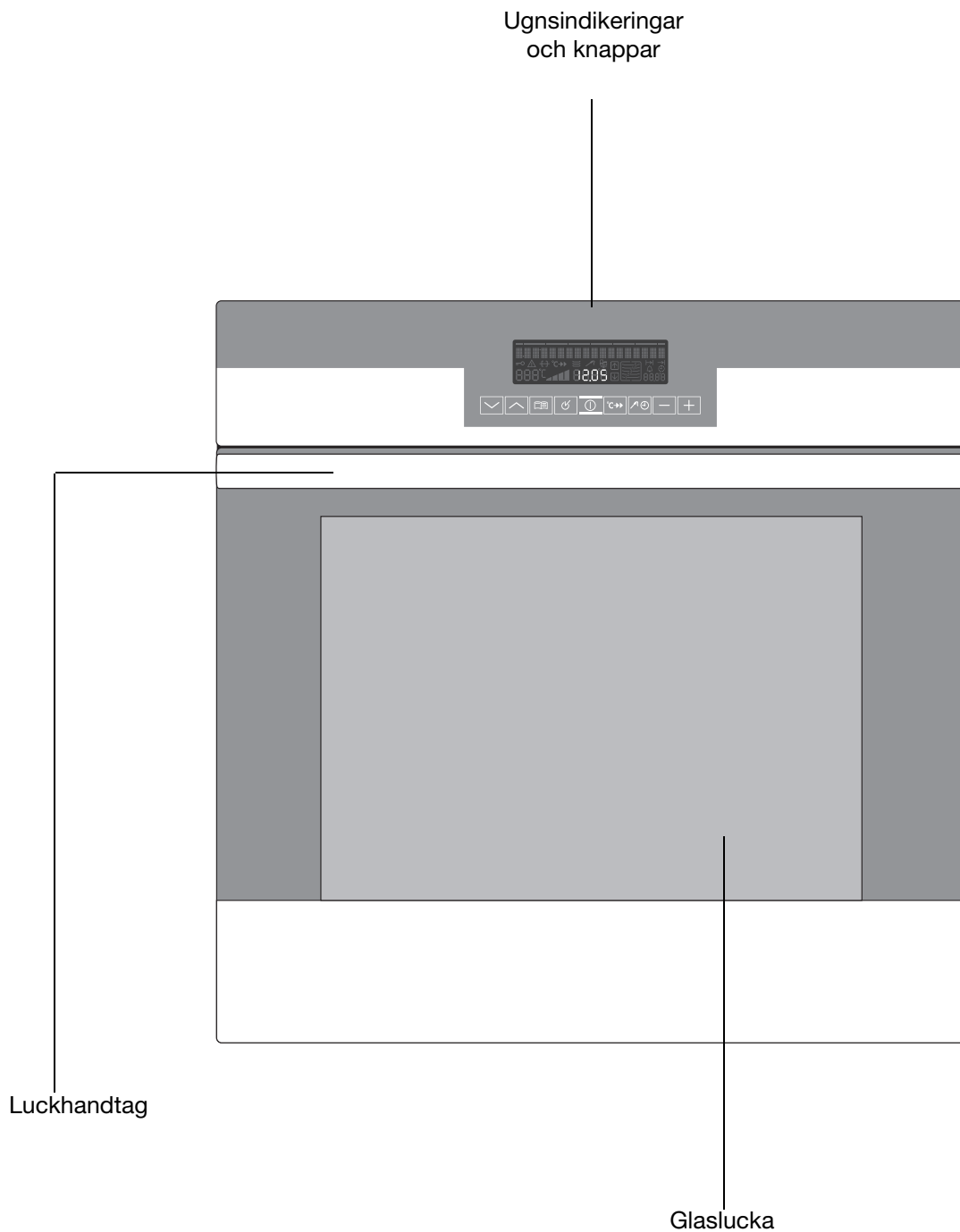


Varning: Gör den utslitna ugnen obrukbar, så att den blir helt ofarlig, innan den lämnas till återvinning.

Skilj ugnen från elförsörjningen och ta bort elkabeln från den.

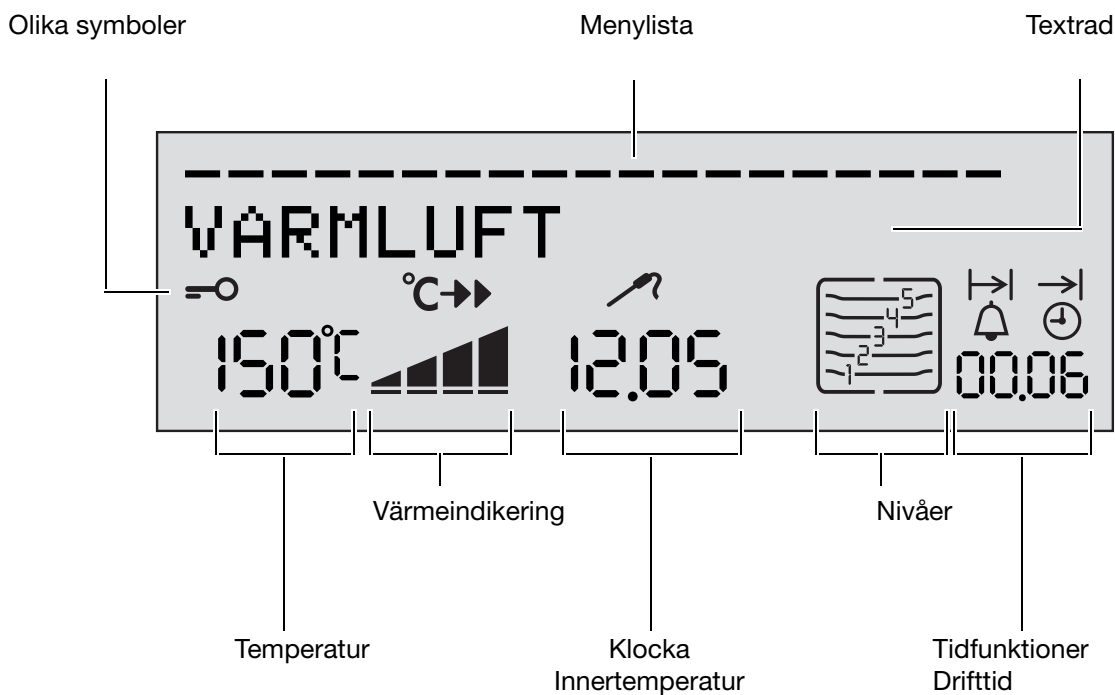
Beskrivning av produkten

Bild på hela ugnen



Den elektroniska ugnsstyrningen

Indikeringar



Menlist

I menylisten visas positionen inom en meny med en blinkande Stapel.

När menylisten inte längre visas i displayen börjar ugnen att värmas upp eller den inställda tiden att räknas ner.

Symboler

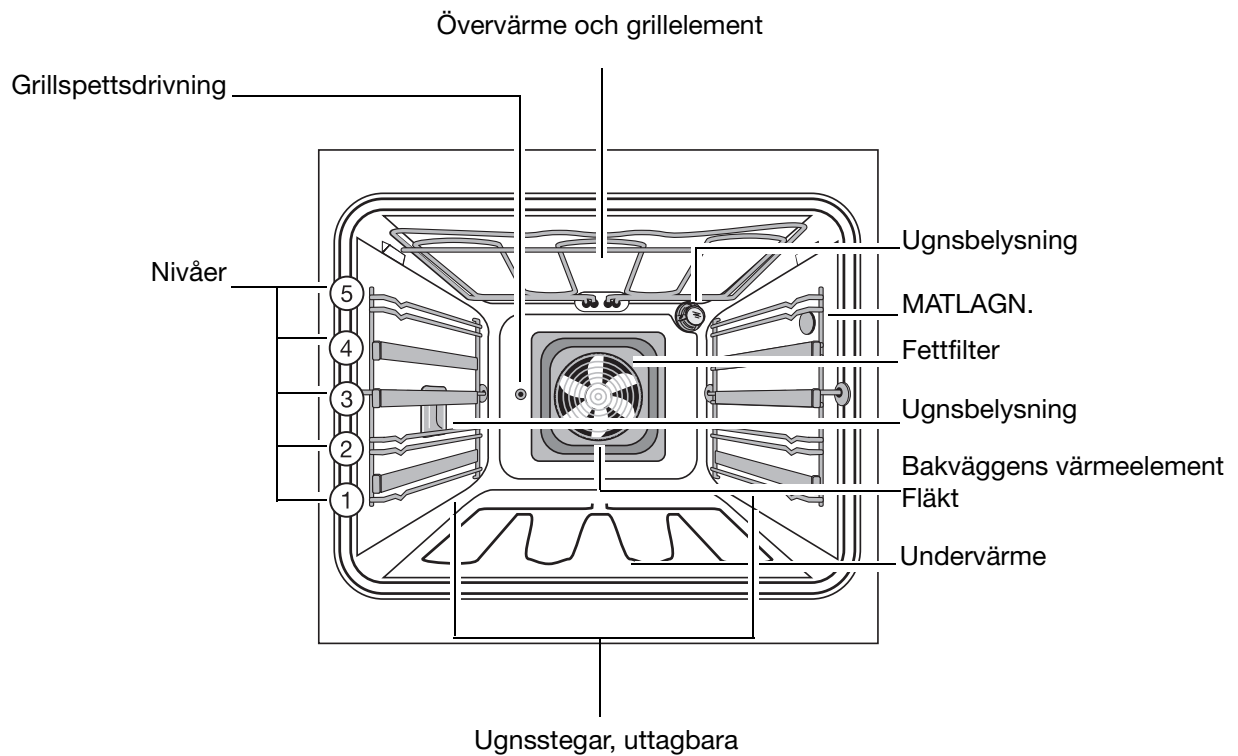
Symbol		Funktion
	Lucklås	Luckan är låst, PYROLYS är i drift.
	SNABBSTART	SNABBSTART är i drift.
	MATLAGN. TERMOMETER	MATLAGN. TERMOMETER är insatt.

Knappar



Knapp	Funktion
	Välja ugnsfunktion.
	Neråt och uppåt i menyn.
	Öppna menyn Tillval. Stänga menyn Tillval (tryck länge på knappen).
	Bekräfta, växla till undermeny.
	Slå på eller av ugnen.
	SNABBSTART koppla på eller av.
	Val mellan tidfunktioner och MATLAGN. TERMOMETER.
	Inställning av temperatur, tid, vikt eller stekningsgrad.

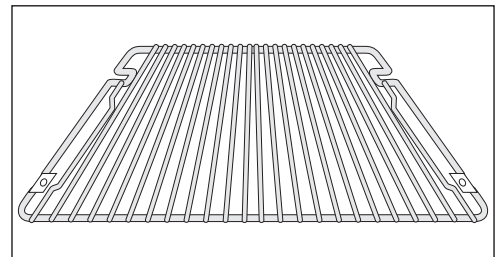
Ugnsutrustning



Tillbehör till ugnen

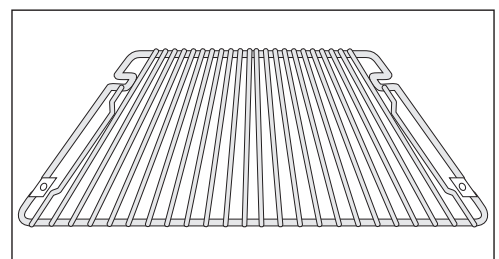
Galler för teleskopskenor

För eldfasta formar, kakformar, stekar och grillning.



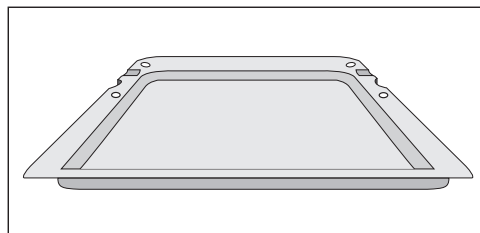
Super-Clean galler för teleskopskenor

För ugnsformar, kakformar, stekar och grillning.



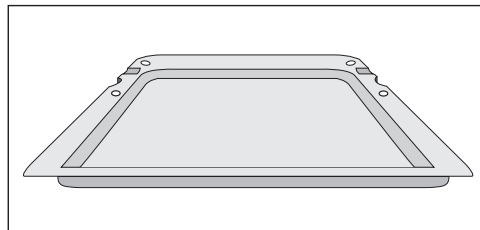
Bakplåt

För mjuka kakor, småkakor, bröd och bullar.



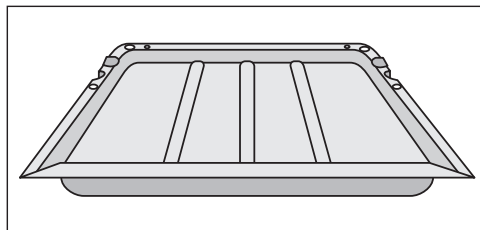
Super-Clean bakplåt

För kakor och småkakor.



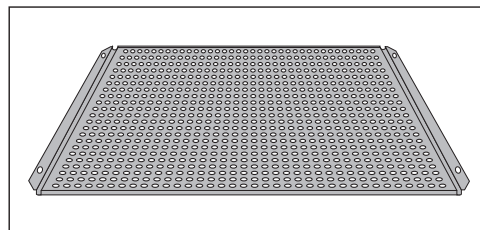
Super-Clean långpanna

För stekning respektive uppsamlingsfat för fett



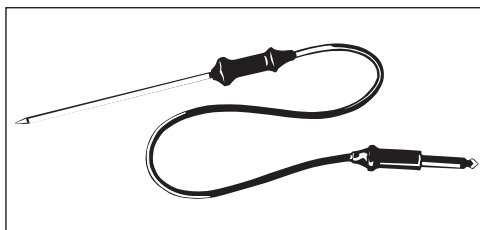
Patisseriplåt

För småfranska, kringlor och småkakor.



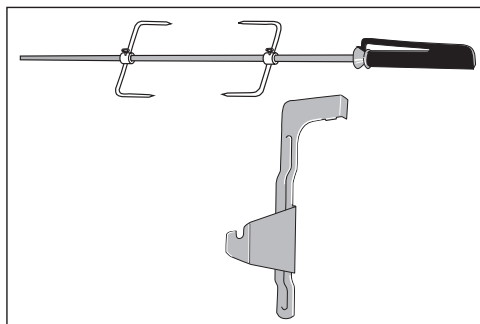
Köttermometer

För exakt mätning av köttets tillagningsgrad.



Grillspett med stöd

För stekning av större köttstycken och fågel.





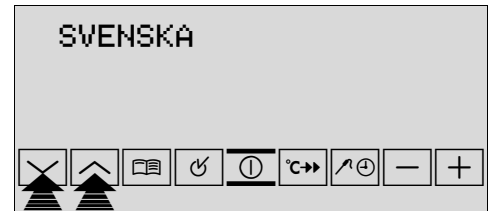
Innan produkten används första gången


Inställning av språk

1. Efter anslutning till elnätet visas SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU i displayen.



2. Välj med pilknapparna  eller  det önskade språket.





3. Bekräfta det valda språket med knappen OK . Genast visas texten i displayen på det valda språket.




Inställning av klocka


1. KLOCKA lyser.
I klockdisplayen står 12.00.

2. Ställ in aktuellt klockslag med knappen  eller .



3. Bekräfta med knappen FUNKTIONSVÄL . Ugnen slås av och är nu klar att användas.



 Se i avsnittet NORMALINSTÄLLNING om du senare vill ändra någon av dessa grundinställningar.

Första rengöring

Innan ugnen tas i bruk första gången ska den rengöras.



OBS: Använd inte frätande rengöringsmedel eller slipmedel! Ytan kan ta skada.

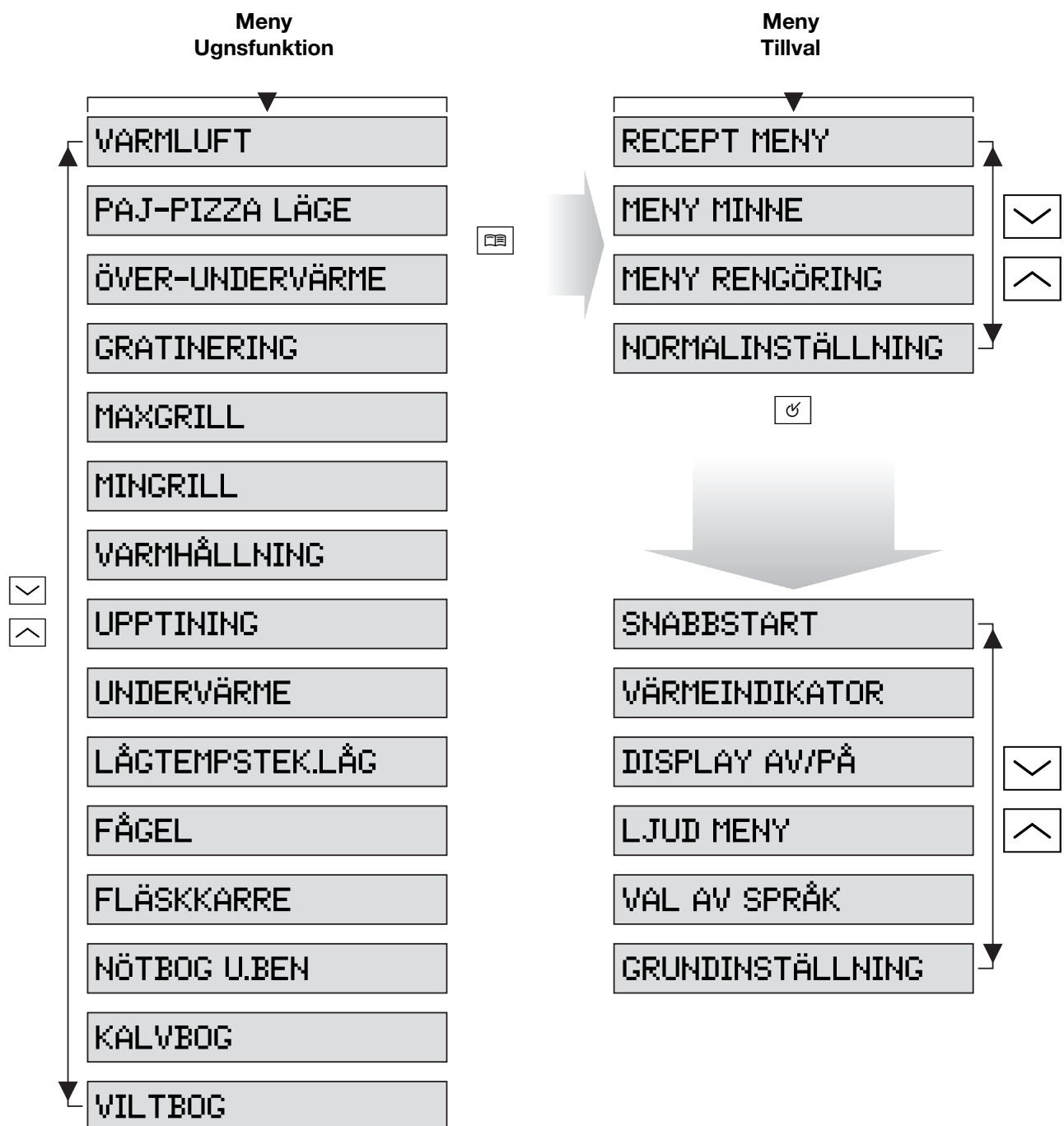


Använd vanliga rengöringsmedel till metall-ytorna.

1. Öppna ugnsluckan.
Belysningen i ugnen tänds.
2. Ta ut alla tillbehör samt ugnsstegarna och rengör dem med varmt vatten med handdiskmedel i.
3. Tvätta även ur ugnen med varmt vatten med handdiskmedel i och torka.
4. Torka av ugnens framsida med fuktig trasa.



Ugnens betjäning

Översikt av menyhanteringen



i I displayen visas efter varje steg ändamålsenliga inställningsmöjligheter för den aktuella funktionen.



Menyn Ugnsfunktioner

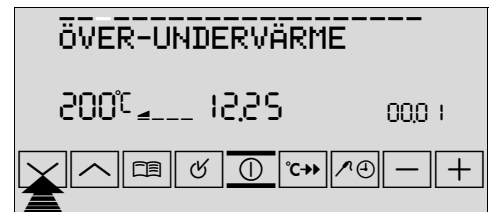
- När ugnen har slagits på visas menyn Ugnsfunktioner.
- Välj med pilknapparna  eller  den önskade ugnsfunktionen. I menylisten visas aktuell position inom menyn.



Exempel på inställning av en ugnsfunktion


1. Slå på ugnen med knappen TILL/FRÅN .



2. Välj ugnsfunktion med pilknappen  eller .
I temperaturdisplayen visas ett temperaturförslag.
Ugnen börjar att värmas upp.







3. Med knappen  eller  kan temperaturen ändras uppåt eller neråt.




 När inställd temperatur har uppnåtts hörs en signal.





Menyn Tillval

- Med knappen TILLVAL  öppnas menyn Tillval.
- Välj med pilknapparna  eller  det önskade tillvalet. I menylisten visas aktuell position inom menyn.
- Växla med knappen OK  till menyn för det valda tillvalet.

Undermenyerna

- Välj med pilknapparna  eller  den önskade inställningen **eller** växla med knappen OK  till fler undermenyer.

 Varje meny avslutas med menypunkten TILLBAKA.
Därmed kommer du till menyn ovanför.

Genom att länge trycka på knappen TILLVAL  kan ett inställningsförfarande avbrytas.
Därefter är du tillbaka till menyn Ugnsfunktioner.

Användning av ugsfunktionerna

Följande funktioner finns att välja:

Ugsfunktion		Användning	Grillelement/fläkt
	VARMLUFT	För bakning på upp till tre nivåer samtidigt. Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.	Övervärme, undervärme, bakväggens värmeelement, fläkt
	PAJ-PIZZA LÄGE	För bakning på en nivå av rätter som skall ha en stark färg och en knaprig botten . Ställ in ugnstemperaturen 20-40 °C lägre än vid Över-/undervärme.	Varmluft och undervärme
	ÖVER-UNDERVÄRME	För bakning och stekning på en nivå .	Över-/undervärme
	GRATINERING	För stekning av större köttstycken eller fågel på en nivå. Funktionen lämpar sig också för att gratinera och ugnsbaka	Grill, övervärme, fläkt
	MAXGRILL	För grillning av platta livsmedel i större mängd och för rostning av bröd .	Grill och övervärme
	MINGRILL	För grillning av platta livsmedel som läggs i mitten på gallret och för rostning av bröd .	Grill
	VARMHÅLLNING	För varmhållning av maträtter.	Övervärme, undervärme
	UPPTINING	För upptining av till exempel tårter, smör, bröd, frukt eller andra frusna livsmedel .	Fläkt
	UNDERVÄRME	För efterbakning av kakor med knapriga bottenar .	Undervärme
	LÅGTEMPSTEK.	För stekning av låga stekar, filéer och tjock biffar	Övervärme, undervärme, bakväggens värmeelement, fläkt

Köttprogram

Köttprogram med viktangivelse	Användning	Viktområde
FÅGEL	Kyckling, anka, gås	0,9 till 4,7 kg
FLÄSKKARRE	Grisstek, bog	1,0 till 3,0 kg
NÖTBOG U.BEN	Nötstek	1,0 till 3,0 kg
KALVBOG	Kalvstek	1,0 till 3,0 kg
VILTBOG	Hjort, rådjur, kanin	1,0 till 3,0 kg

eller




Köttprogram för matlagningstermometer	Stekningsgrad	Anvisning
ENG.ROSTBIFF	ENG.ROSTBIFF RÖD	-
	ENG.ROSTBIFF ROSA	
	ENG.ROSTBIFF GRÅ	
ROSTBIFF	ROSTBIFF RÖD	Rostbiff, Skandinavisk (röd)
	ROSTBIFF ROSA	
	ROSTBIFF GRÅ	
SKINKSTEK	-	-
KALVSTEK	-	-
LAMMSTEK LÄTT ROSA	-	-
VILTSTEK LÄTT ROSA	-	-
BRÖST AV FÅGEL	-	-

Användning, tabeller, tips och recept

Praktiska anvisningar för de olika ugnsfunktionerna, program och programmerade recept finns i den medlevererade broschyren.



Att sätta på och stänga av ugnen

Val av ugnsfunktion

1. Slå på ugnen med knappen TILL/FRÅN 
 2. Välj med pilknapparna  eller  den önskade ugnsfunktionen.
- I temperaturdisplayen visas ett temperaturförslag.
Ugnen börjar att värmas upp.



Ändring av ugnstemperatur

Med knappen  eller  kan temperaturen ändras uppåt eller neråt.



När inställd temperatur har uppnåtts hörs en signal.



Slå av ugnsfunktion

Tryck på pilknapparna  eller  tills åter UGNSFUNKTIONER visas i displayen.



Stänga av ugnen helt

Stäng av ugnen med knappen TILL/FRÅN .



Kylfläkt

Fläkten slås automatiskt på för att hålla ugnens väggar kalla. Efter att ugnen har stängts av fortsätter fläkten att gå för att kyla av ugnen, fläkten stängs därefter av automatiskt.

Förvärmning med funktionen SNABBSTART

Efter inställning av en ugnsfunktion kan med tillvalsfunktionen SNABBSTART förvärmningstiden förkortas.



Förvärmning av den tomma ugnen lönar sig i de flesta fall vid bakning och stekning, eftersom den inställda temperaturen generellt uppnås på kortare tid (se Tabeller och tips).

Vi rekommenderar förvärmning av den tomma ugnen med funktionen SNABBSTART vid bakning av småkakor, småfranska och rulltårta.




Observera: Sätt inte in det som skall bakas eller stekas **förrän** SNABBSTART **är avslutad** och ugnen är igång med den önskade funktionen.

1. Ställ in ugnsfunktion (till exempel ÖVER-UNDERVÄRME). Ändra eventuellt temperaturförslaget.

2. Tryck på knappen SNABBSTART . Symbolen  lyser.


De efter varandra blinkande balkarna visar att SNABBSTART är i drift.

När den inställda temperaturen har uppnåtts lyser balkarna i värmeindikeringen. En signal hörs. Symbolen  slocknar.

Ugnen värmer nu vidare med den förinställda ugnsfunktionen och temperaturen. Nu kan det som skall bakas eller stekas sättas in i ugnen.



Om du föredrar att alltid förvärma ugnen kan funktionen SNABBSTART vara grundinställd (se meny NORMALINSTÄLLNING).

Med knappen SNABBSTART  kopplas sedan funktionen SNABBSTART från.



Funktionen SNABBSTART kan kopplas till ugnsfunktionerna VARMLUFT, PAJ-PIZZA LÅGE, ÖVER-UNDERVÄRME och GRATINERING.

Värmeindikator

Indikering uppvärmning

Efter att en ugnsfunktion har **slagits på** visar de fyra långsamt efter varandra lysande balkarna hur mycket ugnen har värmts upp.



Indikering snabbstart

När funktionen SNABBSTART har slagits på visar de efter varandra blinkande balkarna att SNABBSTART är i drift.



Indikering restvärme

När **ugnen** har slagits av visar de ännu lysande balkarna den kvarvarande restvärmen i ugnen.



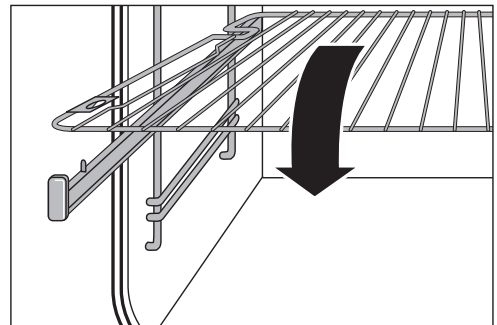
Placering av galler, plåt och långpanna

i Tippsäkring

Alla ugnstillbehör är på höger och vänster sida försedda med ett litet urtag. Detta urtag fungerar som tippsäkring och skall alltid sitta baktill i ugnen.

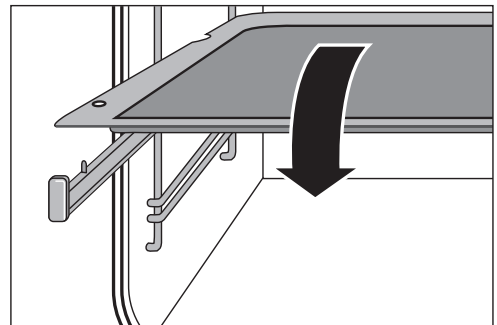
Placering av gallret:

Sätt in gallret så att de båda styrskenorna pekar neråt. Sätt in gallret på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas låstappar.



Placering av plåt, långpanna:

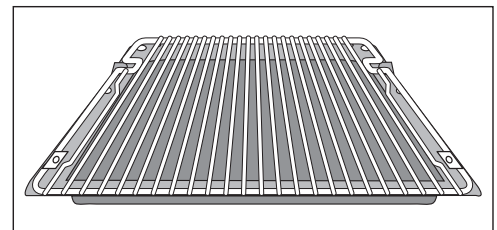
Sätt in plåtar så att tippsäkringen är vänd inåt. Sätt in plåtar på teleskopskenorna så att de två hålen griper tag i teleskopskenornas främre låstappar.



Placering av galler och långpanna:

Vid samtidig användning av galler och långpanna skall gallrets tippsäkring sitta exakt i långpannans urtag.

i För att underlätta insättning av galler/plåt/långpanna när flera nivåskenor är utdragna, placera ugnstillbehöret baktill på skenorna, för in det tills det tar stopp och sänk ner det på de främre låstapparna.



Insättning/borttagning av fettfilter

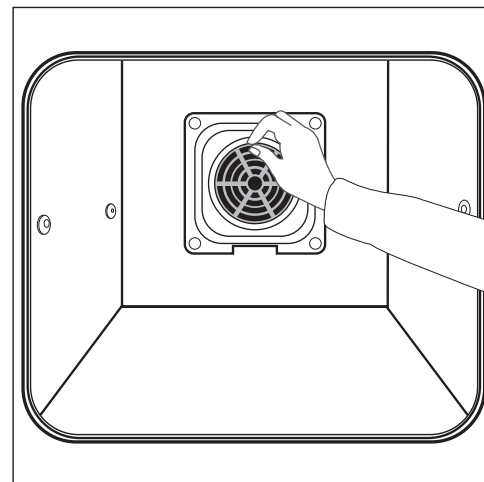
Sätt bara in fettfiltret vid stekning, för att skydda bakväggens värmeelement mot fettstänk.

Insättning av fettfilter

Ta tag i fettfiltrets handtag och sätt in de båda hållarna uppåt och neråt i öppningen på ugnens baksida (fläktöppningen).

Borttagning av fettfilter

Ta tag i handtaget på fettfiltret och haka av det upp-till.



Super-Clean tillbehör

För att dessa ugnstillbehör skall hålla länge och alltid vara lätta att rengöra, bör Du beakta följande anvisningar:

- Sätt inte in dem i ugnen utan livsmedel.
- Ställ inte ugnstillbehör på varma kokzoner, eftersom Super-Clean egenskaperna kan påverkas genom fläckvis överhettning.

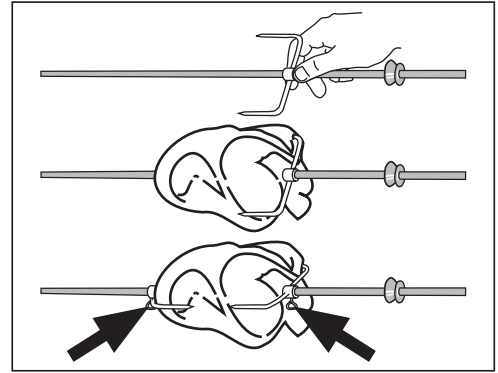
Roterande grillspett

Fastsättning av det som skall grillas

1. Sätt på en hållare på grillspettet.
2. Sätt på det som skall grillas och den andra hållaren.

i Sätt det som skall grillas i mitten på spettet.

3. Skruva fast hållarna.



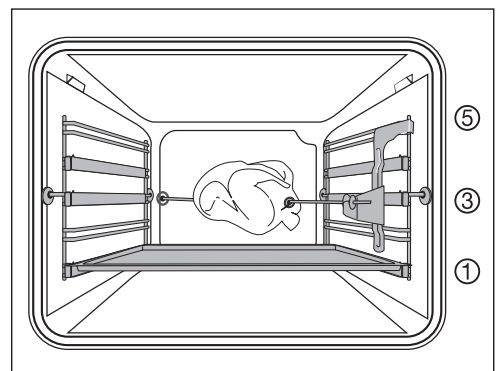
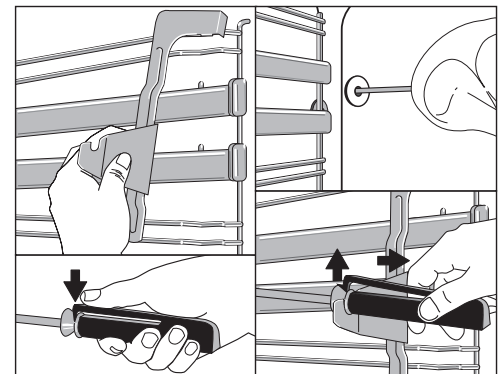
Insättning av grillspettet

1. Sätt in långpannan på nivå 1 nerifrån.
2. Sätt fast grillspettshållaren framme till höger på nivå 5 nerifrån.
3. Sätt på handtaget och tryck ner bygeln.

i För att handtaget skall sitta ordentligt fast på grillspettet måste bygeln hållas intryckt.

4. Sätt in grillspettets spets i drivningen bak till vänster på ugnens baksida tills den låser fast.
5. Lägg spåret framför handtaget i avsett uttag i grillspettshållaren.
6. Drag bort handtaget.
7. Ställ in ugnsfunktion och temperatur enligt tabellen Grillspett.

i Kontrollera att grillspettet roterar.



Uttagning av grillspett

! Varning: Grillspettet är mycket hett efter tillagningen. Risk för brännskador när grillspettet tas ut!

1. Stäng av ugnen.
2. Sätt fast handtaget på grillspettet.
3. Tryck ner bygeln.

i För att handtaget skall sitta ordentligt fast på grillspettet måste bygeln hållas intryckt.


4. Tag ut grillspettet med det som har grillats.

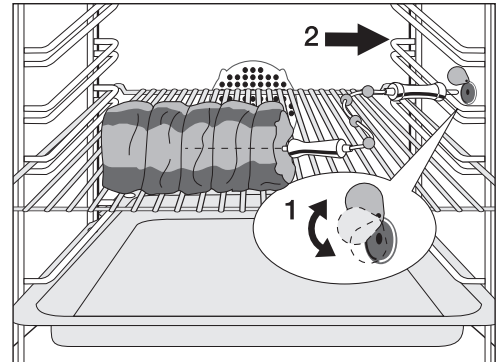
Matlagningstermometer

i När matlagningstermometern är isatt erbjuder menyn UGNSFUNKTIONER ett urval av lämpliga ugnsfunktioner och extra program.

! **Observera:** Använd endast den medlevererade matlagningstermometern! Använd endast original reservdelar vid utbyte!

Sätta i matlagningstermometern

1. Slå på ugnen med knappen TILL/FRÅN .
2. För in matlagningstermometerns spets så långt att den hamnar i köttbitens mitt.
3. Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i matlagningstermometeruttaget på ugnens sida.



Ställa in innertemperatur för matlagningstermometer



För avstängning av ugnen precis när inställd innertemperatur har uppnåtts.

Two temperatures must be set:

- Ugnstemperaturen: Se stektabell
- Innertemperaturen: Se tabellMATLAGN. TERMOMETER



1. Sätt i matlagningstermometern som tidigare har beskrivits.

I textraden visas MATLAGN. TERMOMETER och symbolen .

2. Ställ inom 5 sekunder i den önskade innertemperaturen med knappen  eller .



Displayen växlar till aktuell innertemperatur.

i Visas UGNSFUNKTIONER i textraden innan den önskade innertemperaturen har ställts in, tryck i så fall på knappen FUNKTIONSVAL , tills symbolen  blinkar och gör sedan inställningen.

i Innertemperaturen visas från 30°C.

3. Ställ in ugnsfunktion och eventuellt ugnstemperatur.

När inställd innertemperatur har uppnåtts hörs en signal.

4. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.



Borttagning av matlagningstermometer



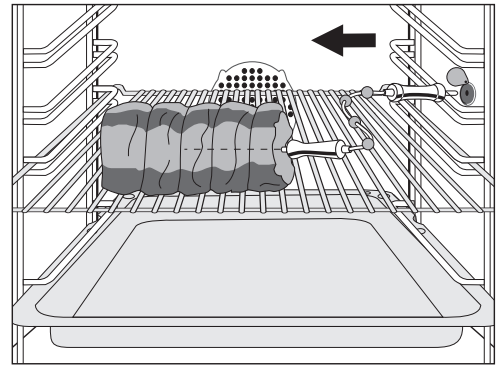
Varning: Matlagningstermometern är het! När kontakten och spetsen dras ut finns risk för brännskador!

1. Drag ut matlagningstermometers kontakt ur stickkontakten och tag ut köttet ur ugnen.

2. Stäng av ugnen.



Anvisningar för **köttprogrammen med matlagningstermometer** finns i avsnittet "Automatiska program".





Programmerade recept

Förutom ugnsfunktionerna för inställning av de individuella bak- och stekprocesserna finns automatiska tillagningsprogram:



1. Köttprogram med viktangivelse (meny UGNSFUNKTIONER)
2. Köttprogram med matlagningstermometer (meny UGNSFUNKTIONER)
3. Programmerade recept (meny Tillval)

Köttprogram med viktangivelse

Köttprogrammen har optimala inställningar för olika köttsorter. Stektiden fastställs automatiskt genom att vikten anges.

1. Välj önskat köttprogram med pilknapparna  eller .

I textraden blinkar viktangivelsen.

2. Ställ in köttets vikt med knappen  eller  när viktangivelsen blinkar.


Inställningen sker i steg om 0,1 kg (med FÅGEL i steg om 0,2 kg).

Köttprogrammet startar.

I tiddisplayen visas tiden för programmet. Tiden räknas ner. Kvarvarande tid för programmet visas fortlöpande.



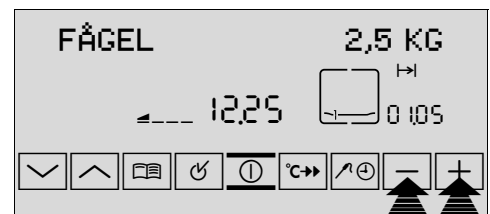
Köttprogrammet startar automatiskt om inte den föreslagna viktangivelsen ändras inom ca 5 sekunder.

Under de första två minuterna kan vikten fortfarande ändras. Tryck därvid på knappen FUNKTIONSVAL .


Viktangivelsen blinkar och kan ändras.


3. Med köttprogrammet FÅGEL skall köttet vändas när en signal hörs och VÄND PÅ KÖTTET visas i textraden.


En signal hörs efter alla köttprogram när de är färdiga.



Köttprogram med matlagningstermometer

 Med isatt matlagningstermometer erbjuder menyn UGNSFUNKTIONER flera köttprogram med matlagningstermometer. Detta program har optimala inställningar för varje köttstort.

 **Observera:** Endast den medlevererade matlagningstermometern får användas! Använd endast original reservdelar vid utbyte!

1. Slå på ugnen med knappen PÅ/AV .

2. Sätt i matlagningstermometern


I textraden visas MATLAGN. TERMOMETER och symbolen  blinkar.

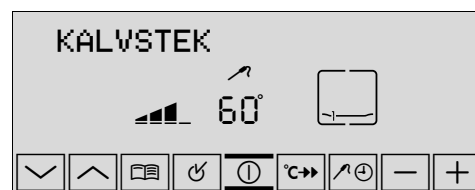
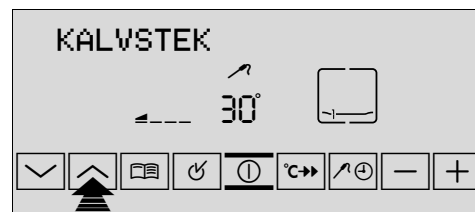
1. Välj med pilknapparna  eller  det önskade MATLAGN. TERMOMETER-programmet.

När inställd innertemperatur har uppnåtts hörs en signal och den uppnådda temperaturen blinkar.

2. Tryck på en valfri knapp för att stänga av signalen.

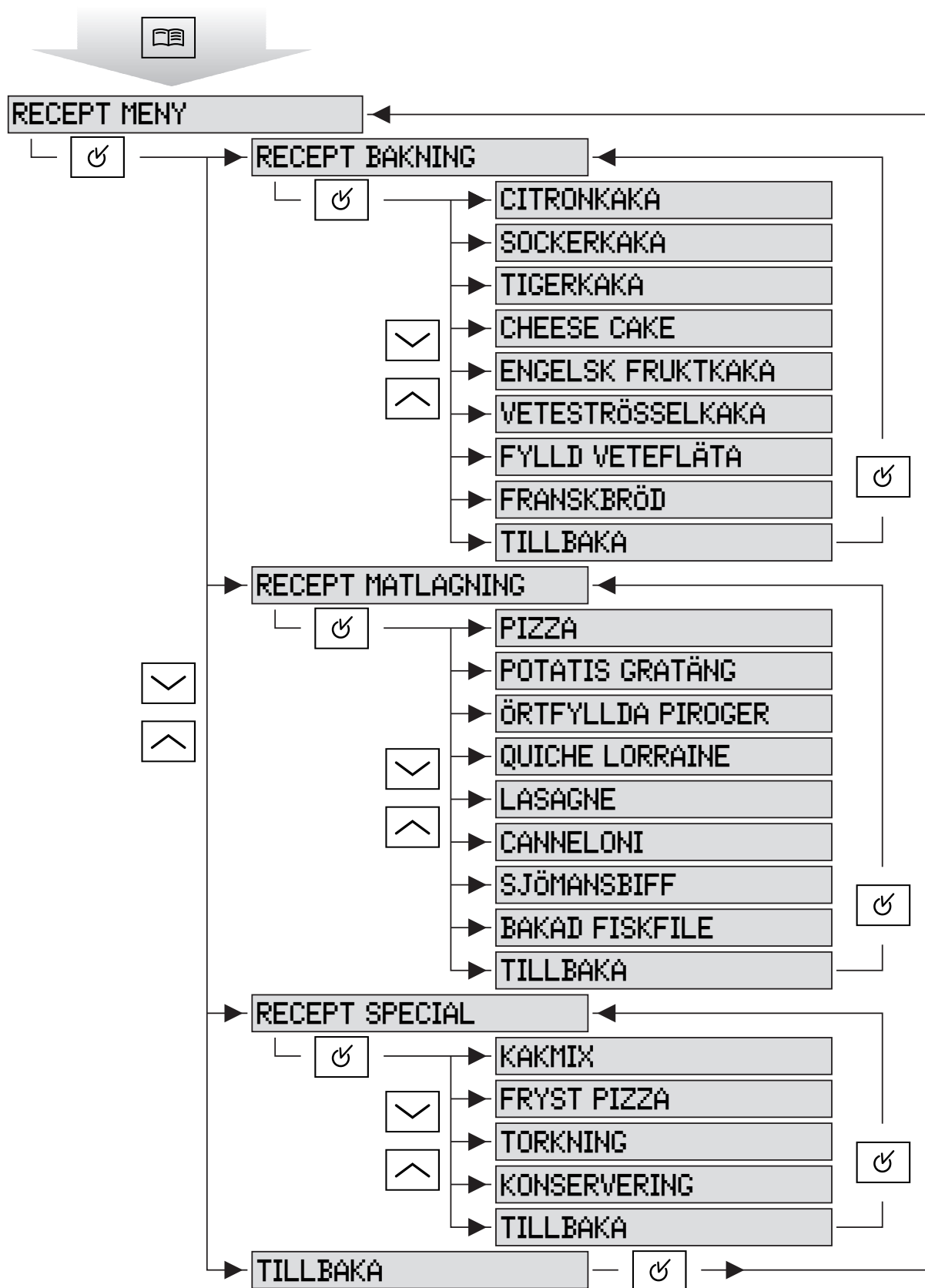
3. Tag bort matlagningstermometern.

 **Varning:** Matlagningstermometern är het! När kontakten och spetsen dras ur finns det risk för brännskador!




Tillval

RECEPT MENY översiktligt






RECEPT BAKNING och RECEPT MATLAGNING


 Använd för dessa funktioner recepten i broschyren "Tabeller, tips och recept". Denna funktion har optimala inställningar för varje recept.



Välja recept

1. Gå till menyn Tillval med knappen TILLVAL .

2. Med knappen OK  växlas till menyn RECEPT MENY.


3. Välj den önskade receptkategorin med pilknapparna  eller .

4. Gå till exempel med knappen OK  till menyn RECEPT MATLAGNING.

5. Välj det önskade receptet med pilknapparna  eller .

Om inte valet ändras inom några sekunder accepterar ugnen inställningen och börjar att värmas upp.


6. Vid tillagningningstidens slut hörs en signal.

- I tiddisplayen blinkar "00:00" och symbolen .
- Ugnsuppvärmningen kopplas från.


7. Signalen kan stängas av genom att trycka på en valfri knapp.






Fördröjning av start

Programmet kan även startas automatiskt vid en senare tidpunkt (se klockfunktionen STOPPTID ).








Klockfunktionen STOPPTID  kan ställas in när programmet inte har pågått längre än i två minuter.

Avkorta tillagningstiden

Tryck länge på knappen TILLVAL  eller välj med pilknapparna  eller  menypunkten TILLBAKA.

RECEPT SPECIAL



1. Gå till menyn Tillval med knappen TILLVAL .
2. Växla med knappen OK  till menyn RECEPT MENY.
3. Välj med pilknapparna  eller  receptkategorin RECEPT SPECIAL.
4. Växla med knappen OK  till menyn RECEPT SPECIAL.

5. Välj med pilknapparna  eller  den önskade menypunkten.

I displayen visas ett temperaturförslag.

Ändras inte funktionsvalet inom några sekunder, accepterar ugnen denna inställning och börjar att värmas upp.



Med recepten KAKMIX och FRYST PIZZA kan med knappen  eller  den föreslagna temperaturen ändras med 10°C uppåt eller neråt.



I kategorin RECEPT SPECIAL finns följande menypunkter:

KAKMIX	För bakning av förberedda kakor och kackmix.
FRYST PIZZA	För tillagning av djupfrysta färdigrätter som till exempel Pizza, Lasagne, Gratäng und Pommes frites.
TORKNING	För torkning av frukt, kryddörter och svamp.
KONSERVERING	För konservering av frukt och grönsaker.

Ytterligare anvisningar för dessa funktioner finns i broschyren "Tabeller, tips och recept".

MENY MINNE

Med denna funktion kan optimala inställningar för egna recept sparas.



De tre första "Egna recept" kan direkt tas fram i menyn ugnsfunktioner.

Det finns 10 lagringsplatser för recept med förinställd bak- stektid och för recept med förinställd innertemperatur för matlagningstermometer.


Spara inställningar för "Egna recept"

Spara inställningar för ett recept

1. Välj ugnsfunktion och temperatur.

2. Gå med knappen FUNKTIONSVAL  till klockfunktionen KOKTID  och ställ in önskad bakstektid (se avsnitt Klockfunktioner).

eller

3. gå med knappen FUNKTIONSVAL  till funktionen MATLAGN. TERMOMETER och ställ in önskad innertemperatur (se avsnitt MATLAGN. TERMOMETER).



4. Växla med knappen TILLVAL  till menyn Tillval.



5. Välj med knappen OK  den föreslagna meny-punkten LAGRA MINNET.

Nästa lediga lagringsplats visas.

6. Välj med knappen OK  till exempel MINNE 1.

Första bokstaven i textraden blinkar.

7. Välj med pilknapparna  eller  de önskade bokstäverna.

8. Flytta skrivmarkeringen till höger eller vänster med knappen  eller .


Nästa bokstav blinkar och kan anpassas, osv.

Så skriver man namn på "Egna recept".



Det finns 18 skrivfält.





Tryck länge på knappen OK  när du har skrivit klart.


SPARAT visas.



Ta fram inställningar för "Egna recept"

1. Slå på ugnen med knappen TILL/FRÅN .
2. Välj med pilknapparna  ett sparad recept.




 De tre första sparade "Egna recept" kan tas fram direkt i menyn ugnsfunktioner. Övriga "Egna recept" kan tas fram i MENY MINNE under menypunkten STARTA MINNET.

Skriva över lagringsplats

Redan upptagna lagringsplatser kan alltid skrivas över.

Gör därvid så som beskrivs i avsnittet "Spara inställningar för egna recept".

Välj dock vid punkt 5, istället för den föreslagna lediga lagringsplatsen, med knappen  det recept som skall skrivas över.

NORMALINSTÄLLNING



Oberoende av den rådande användningen av ugnen kan de olika grundinställningarna ändras. Dessa är alltid inställda tills de åter ändras.

SNABBSTART	
– SNABBSTART PÅ	Funktionen SNABBSTART kopplas automatiskt till för vissa ugnsfunktioner. Med knappen SNABBSTART kan funktionen SNABBSTART kopplas från manuellt vid bakning eller stekning.
– SNABBSTART AV	Funktionen SNABBSTART kopplas inte automatiskt till för vissa ugnsfunktioner. Med knappen SNABBSTART kan funktionen SNABBSTART kopplas till manuellt för bakning eller stekning.
VÄRMEINDIKATOR	
– VÄRMEINDIKATOR PÅ	När ugnen har slagits av visas restvärmen.
– VÄRMEINDIKATOR AV	När ugnen har slagits helt av visas inte restvärmen.
DISPLAY AV/PÅ	
– DISPLAY PÅ	När ugnen har slagits av visas klockan.
– DISPLAY AV	När hela ugnen har slagits av slocknar även klockan. När ugnen har slagits på slås displayen automatiskt på. Inställningen DISPLAY AV sparar energi.
LJUD MENY	
– LJUD VID TRYCK – LJUDET PÅ – LJUDET AV	För inställning om en signal skall höras vid varje knapptryck.
– TON VID FELTRYCK – TON FELTRYCK PÅ – TON FELTRYCK AV	För inställning av om en signal skall kvitteras med en ton vid ej genomförbara moment.
VAL AV SPRÅK - LANGUAGE MENU	
– SVENSKA – ...	För inställning av det språk som skall visas i displayen.
GRUNDINSTÄLLNING	
– ÅTERSTÄLLA	För att ställa tillbaka alla inställningar till grundinställningen vid leveransen.

Justering av NORMALINSTÄLLNING

- Öppna menyn Tillval med knappen TILLVAL .
 - Välj med pilknapparna eller menypunkten NORMALINSTÄLLNING.
 - Växla med knappen OK till menyn NORMALINSTÄLLNING.
 - Gå med pilknapparna eller till den inställning som skall justeras.
 - Tryck på knappen OK .
 - I displayen visas aktuellt inställt värde.
 - Välj med pilknapparna eller det önskade värdet.
 - Tryck på knappen OK .
 - I displayen visas under några sekunder SPARAT.
- Därefter är du tillbaka i menyn Ugnsfunktioner.

Displayfunktioner

SIGNALUR

För att ställa in en kort tid. Efteråt hörs en signal.
Denna funktion kan användas även då ugnen inte är igång.

KOKTID

För att ställa in hur länge ugnen ska vara igång.



STOPPTID

För att ställa in när ugnen ska stängas av.

KLOCKA



För att ställa in, ändra eller kontrollera tiden.
(Se även kapitlet "Före den första användningen").

Anvisningar för klockfunktionerna




- När en klockfunktion har valts blinkar den därtill hörande symbolen i ca 5 sekunder. Under denna tid kan de önskade tiderna ställas in eller ändras med knappen  eller .
- Efter inställning av den önskade tiden blinkar den därtill hörande symbolen igen i ca 5 sekunder. Därefter lyser symbolen. Den inställda tiden börjar att räknas ner.





Utnyttjande av restvärme med klockfunktionerna KOKTID och STOPPTID .



Vid användande av klockfunktionerna KOKTID  och STOPPTID  stänger ugnen av värmeelementen när 90% av den inställda eller beräknade tiden har gått ut. Den kvarvarande restvärmen utnyttjas för att fortsätta tillagningsprocessen till slutet av den inställda tiden (3 till 20 min).




Displayen för tidfunktioner visar **drifttiden för den valda ugnsfunktionen**, när ingen av klockfunktionerna SIGNALUR , KOKTID  eller STOPPTID  är inställd.

SIGNALUR

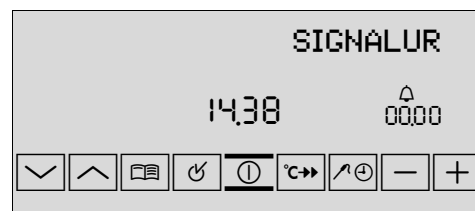
1. Tryck upprepade gånger på knappen FUNKTIONS-VAL  tills SIGNALUR och symbolen  visas.

2. Ställ in önskad signalurstid med knappen  eller  (max. 99 minuter).

Efter ca 5 sekunder visar displayen kvarvarande tid. UGNSFUNKTIONER och symbolen  visas i displayen.



När tiden har gått ut hörs en signal i 2 minuter. "00.00" och symbolen  blinkar.



Stänga av signalen:
Tryck på en valfri knapp.




KOKTID


1. Välj ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck upprepade gånger på knappen FUNKTIONS-VAL  tills KOKTID och symbolen  visas.

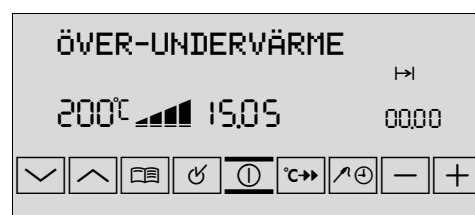
3. Ställ in önskad koktid med knappen  eller .

Efter ca 5 sekunder visas kvarvarande koktid.
Symbolen  lyser.

När tiden har gått ut hörs en signal i 2 minuter. Ugnen slås av.



“00.00” och symbolen  blinkar.



Stänga av signalen:
Tryck på en valfri knapp.




STOPPTID


1. Välj ugnsfunktion och temperatur.

2. Tryck upprepade gånger på knappen FUNKTIONS-VAL  tills STOPPTID och symbolen  visas.

3. Ställ in önskad avstängningstid med knappen  eller .

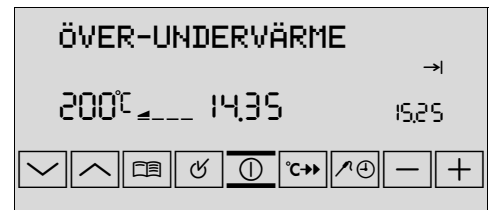
Efter ca 5 sekunder visas avstängningstiden. Symbolen  lyser.

När tiden har gått ut hörs en signal i 2 minuter. Ugnen slås av.

“00.00” och symbolen  blinkar.



Stänga av signalen:



Tryck på en valfri knapp.



KOKTID och STOPPTID kombinerat



KOKTID  och STOPPTID  kan användas samtidigt om ugnen automatiskt skall slås på och av vid en **senare tidpunkt**.

1. Välj ugnsfunktion och temperatur.
2. Ställ in den tid som rätten behöver för att bli färdig med funktionen KOKTID , till exempel: 1 timma.
3. Ställ in den tid när rätten skall vara färdig med funktionen STOPPTID , till exempel: Klockan 14:05.

I textraden står PROGRAMMERAD.

Ugnen slås automatiskt på vid den beräknade tidpunkten,
till exempel: Klockan 13:05.
När den inställda koktiden har gått ut hörs en signal i
2 minuter och ugnen slås av,
till exempel: Klockan 14:05.






Extra funktioner

Ugnens BARNLÅS



När BARNLÅS är inkopplad kan ugnen inte användas.

Inkoppling av BARNLÅS

1. Slå på ugnen med knappen PÅ/AV .
2. Tryck samtidigt på knapparna FUNKTIONSVAL  och  tills BARNLÅS visas i displayen.
BARNLÅS är nu inkopplad.






BARNLÅS Koppla från

- Tryck samtidigt på knapparna FUNKTIONSVAL  och  tills BARNLÅS slocknar i displayen.
BARNLÅS är nu fränkopplad och ugnen kan åter användas.

FUNKTIONSLÅS



För att skydda alla inställda ugnsfunktioner från ändringar av misstag.


Koppla in FUNKTIONSLÅS

1. Slå på ugnen med knappen PÅ/AV .
2. Välj ugnsfunktion.
3. Tryck samtidigt på knapparna FUNKTIONSVAL  och  tills FUNKTIONSLÅS visas i displayen.
FUNKTIONSLÅS är nu inkopplad.



FUNKTIONSLÅS Koppla från

- Tryck samtidigt på knapparna FUNKTIONSVAL  och  i ca 2 sekunder.

 FUNKTIONSLÅS skyddar inte mot fränkoppling av misstag.
När ugnen slås av kopplas FUNKTIONSLÅS från automatiskt.

Ugnens säkerhetsavstängning



Stängs ugnen inte av efter en viss tid eller ändras inte temperaturen, stängs den automatiskt av.



Ugnen stängs av vid en ugnstemperatur på:

30 - 120°C	efter	12,5 timmar
120 - 200°C	efter	8,5 timmar
200 - 250°C	efter	5,5 timmar
250 - max°C	efter	3,0 timmar

Igångsättning efter säkerhetsavstängning

Tryck på en valfri knapp.



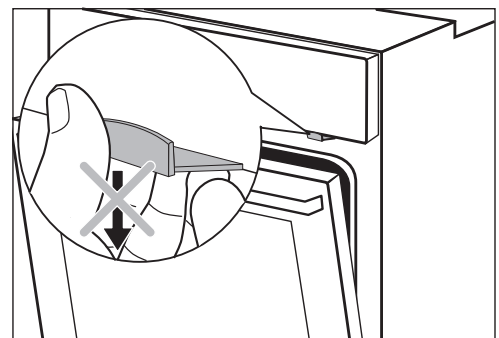
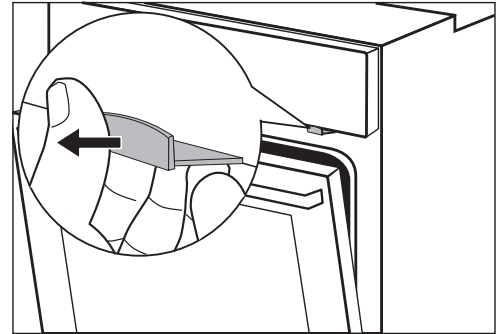
Säkerhetsavstängningen upphävs när klockfunktionen KOKTID  eller STOPPTID  är inställd.

Mekaniskt lucklås

Lucklåset är inaktiverat vid leveransen.

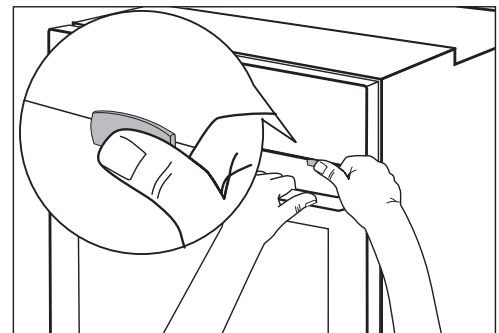
Aktivering av lucklåset

Dra spärren framåt, tills att den hakar i.



Öppning av ugnsluckan:

1. Tryck till luckan.
2. Tryck på spärren och håll den intryckt.
3. Öppna luckan.



Stängning av ugnsluckan

Stäng luckan utan att trycka in spärren.

Avaktivering av lucklåset

Tryck in spärren ända in till panelen.



Det mekaniska lucklåset fungerar även när ugnen stängts av.

Rengöring och skötsel



Varning: Vid rengöring skall ugnen vara frånslagen och kall.

Varning: Rengöring av ugnen med ångstråle- eller högtryckstvätt är av säkerhetsskäl **inte tillåtet!**

Observera: Använd inga skurmedel, skarpa rengöringsmedel eller skrapande föremål.

Ugnens utsida

- Torka av ugnens framsida med en mjuk duk och varmt vatten med diskmedel.
- Använd vanliga rengöringsmedel till metallytorna.

Ugnsutrymme



Varning: Vid rengöring skall ugnen vara avstängd och kall.



Rengör ugnen efter varje användning. Därigenom är det lättare att ta bort smuts och den bränner inte fast. Föremål som ej tagits ur ugnen kan vid PYROLYS orsaka färgförändringar på ytan.

1. När ugnsluckan öppnas tänds ugnsbelysningen automatiskt.
2. Torka ur ugnen efter varje användning med diskmedel och vatten och låt torka.



Använd PYROLYS för att avlägsna hårt sittande smuts.



Observera! Var vänlig beakta tillverkarens anvisningar vid användning av ugnsspray.

Tillbehör

Diska och torka av alla delar (galler, bakplåt) ordentligt efter varje gång som de använts. Lägg dem i vatten en liten stund för att lättare få dem rena.

Fettfilter

1. Rengör fettfiltret i hett vatten med handdiskmedel i alternativt i en diskmaskin.
2. Koka det i lite vatten och 2-3 matskedar rengöringsmedel för diskmaskiner, om smutsen bränts fast ordentligt.

Super-Clean tillbehör

Rengör ugnstillbehören med en mjuk svamp eller duk i varmt vatten och diskmedel.



Ljusa fläckar i ytskiktet betyder inte att ytan är skadad.



Observera: Använd inga aggresiva och skrubbande rengöringsmedel, ugnssprayer, stålull eller hårda föremål såsom knivar eller skrapverktyg. Dessa förstör beläggningen.






Observera: Diska inte dessa ugnstillbehör i **diskmaskin**. Om detta görs förloras Super-Clean egenskaperna.


Rengöringsfunktion för ugnsspray



Med rengöringsfunktionen för ugnsspray kan ugnen värmas upp till optimal verkningsgradstemperatur för ugnsspray.



Observera: Använd endast ugnsspray som kräver en uppvärmning av ugnen. **Beakta tillverkarens anvisningar!**

1. Gå till menyn Tillval med knappen TILLVAL .
2. Välj med pilknapparna  eller  menypunkten MENY RENGÖRING.

3. Bekräfta med knappen OK .

4. Välj med pilknapparna  eller  rengöringsfunktionen UGNSSPRAY.

Ugnen värms nu upp till erforderlig temperatur.
Tiden för processen (20 minuter) visas i displayen.

Efter ca 15 minuter hörs den första signalen.
Nu har den optimala verkningsgradstemperatur uppnåtts.

5. Spraya ugnsspray i ugnsutrymmet.

Efter ytterligare 5 min hörs en andra signal i 2 minuter. Vid denna tidpunkt bör sprayningen vara klar. (Därefter har ugnen åter kylts av för mycket).
Verkningstiden för ugnsspray enligt tillverkarens anvisningar!



Signalen kan stängas av genom att trycka på en valfri knapp.

6. Torka ur ugnen.



Genomföra pyrolys



Varning: Ugnen blir mycket het under denna process. Håll absolut barn borta från ugnen.



Varning! Innan pyrolysen genomförs skall alla borttagbara delar, inklusive ugnsstegarna, tas ur ugnen.



Om du använder extra tillbehöret **ugnsstegar med bakplåtsskenor**, skall dessa tas ur ugnen **innan pyrolysen genomförs**. Om ugnsstegar med bakplåtsskenor är kvar i ugnen visas i displayen C1- PLÅTSKENOR BORT. För att skydda ugnsstegarna med bakplåtsskenor startar inte pyrolysen beroende på en säkerhetsavstängning.

Genomföra pyrolys

1. Avlägsna först svår smuts manuellt.
2. Gå till menyn Tillval med knappen TILLVAL
3. Välj med pilknapparna eller menypunkten MENY RENGÖRING.

4. Bekräfta med knappen OK

5. Bekräfta föreslagen rengöringsfunktion MENY PYROLYS med knappen OK .

6. Välj tiden för pyrolysen med pilknapparna eller .

- KORT PYROLYS för lite smuts (2:15),
- NORMAL PYROLYS för normal smuts (2:45),
- INTENSIV PYROLYS för kraftig smuts. (3:15)

Den aktuella KOKTID visas.

Därefter startar den pyrolytiska rengöringen.



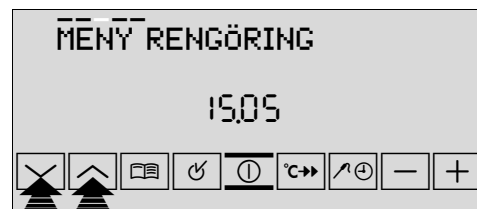
Ugnsbelysningen är ur funktion.

När angiven temperatur uppnås låses ugnsluckan.

Låssymbolen visas tills luckan åter låses upp.

Ändra avstängningstiden för pyrolys

Pyrolysens avstängningstid kan ändras bakåt med klockfunktionen STOPPTID

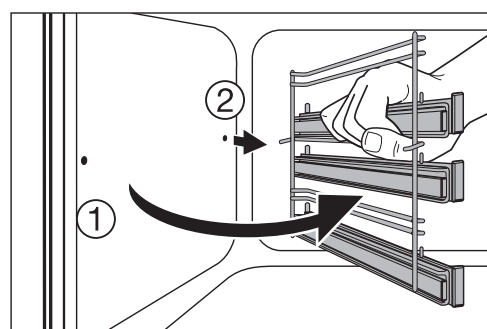
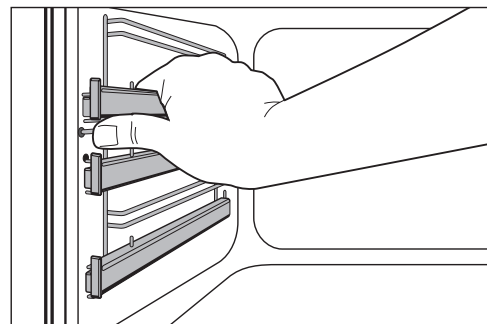


Bakplåtsskenor

Det går att ta bort ugnsstegarna på både den högra och den vänstra sidoväggen i ugnen för att bättre kunna rengöra sidoväggarna.

Borttagning av ugnsstegar

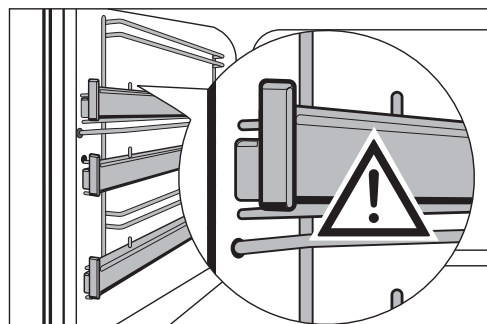
Dra först ut stegen framtill från ugnens sida och häng sedan av den baktill.



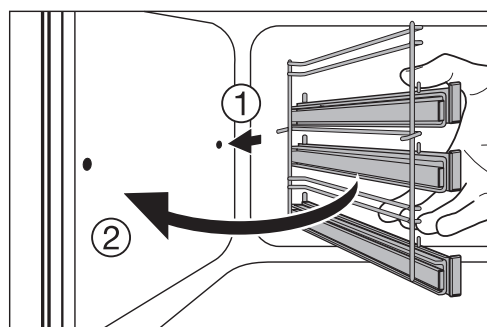
Isättning av ugnsstegar



Kontrollera vid monteringen av ugnsstegarna att teleskopskenornas låstappar sitter framtill!



Montera ugnsstegen igen genom att först hänga i den baktill och sedan hålla den mot sidoväggen framtill och därefter trycka till.



Rengöring av bakplåtsskenorna

Rengör ugnsstegar med bakplåtsskenor i varmt vatten och diskmedel.



Observera: Det är inte lämpligt att rengöra ugnsstegar med bakplåtsskenor i **diskmaskin**.



Observera: Teleskopskenorna får aldrig fettas in.



Anvisningar för ugnar med pyrolytisk rengöring:

Ugnsstegarna med bakplåtsskenor skall tas ur ugnen före rengöring med pyrolys!

Ugnsbelysning



Varning: elektrisk stöt! Innan du byter ugnslampan:

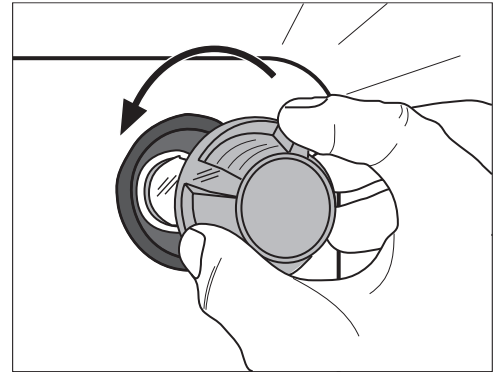
- Stäng av ugnen!
- Skruva ut alternativt slå av säkringarna i säkrings-skåpet.



Lägg en trasa på ugnens botten som skydd för både lampan och glaset.

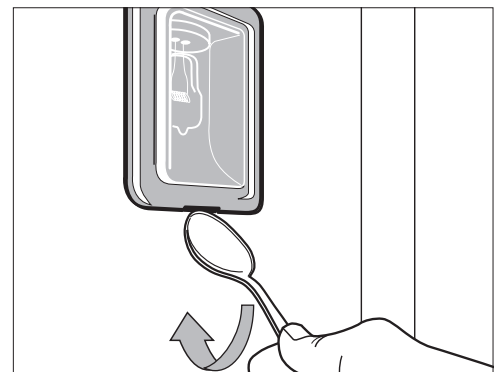
Byte av ugnslampan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort skyddsglasat genom att vrida det åt vänster och rengör det.
2. Om nödvändigt:
Byt ut **ugnsbelysningen 40 W, 230 V, 300 °C, värmebeständig.**
3. Sätt tillbaka skyddsglasat.



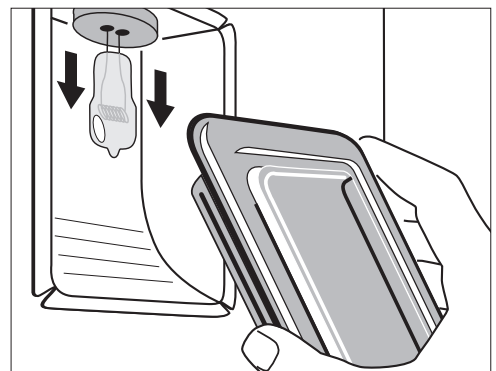
Byte av ugnslampan på sidan/rengöring av skyddsglasat

1. Ta bort den vänstra ugnsstegen.
2. Ta bort skyddsglasat med hjälp av ett smalt, trubbigt föremål (till exempel en tesked) och rengör det.
3. Om nödvändigt:
Byt ut **halogenbelysningen 20 W, 12 V, 300 °C, värmebeständig.**



Ta alltid i halogenbelysningen med en trasa, för att undvika att fettrester bränns fast.

4. Sätt tillbaka skyddsglasat.
5. Sätt tillbaka ugnsstegarna.

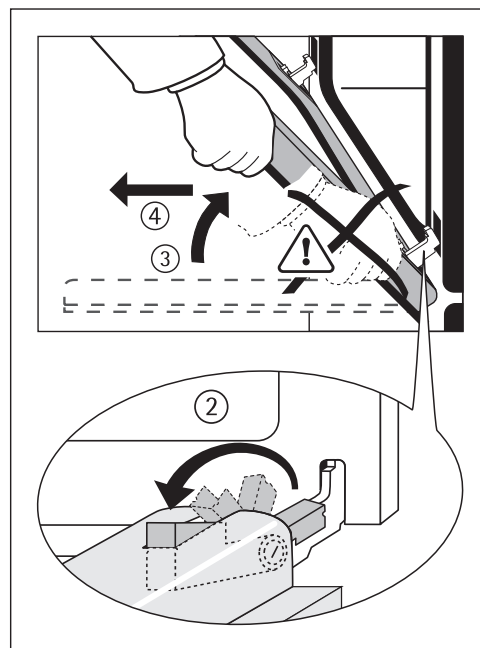


Ugnslucka

För rengöring är det möjligt att ta bort ugnsluckan.

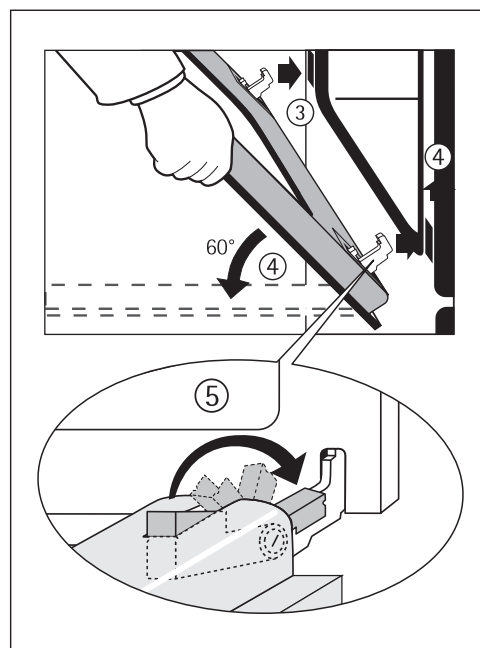
Demontering av ugnslucka

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. **Fäll ut klämspaken** på båda luckgångjärnen **helt**.
3. Ta tag i luckans sidor med båda händerna och **stäng den till ungefär $\frac{3}{4}$, förbi motståndet**.
4. Dra bort luckan från ugnen (**försiktigt**, den är tung!).
5. Lägg luckan på ett mjukt, jämnt underlag med utsidan neråt, för att undvika repor.



Montering av ugnslucka

1. Ta tag i luckans sidor med båda händerna från handtagssidan sett.
2. Håll luckan i ca 60° vinkel.
3. Skjut in gångjärnen så långt som möjligt **samtidigt** i de båda urtagen till höger och vänster nertill på ugnen.
4. Lyft upp luckan till motståndet och öppna den sedan helt.
5. Fäll tillbaka klämspaken på båda gångjärnen till sina ursprungliga lägen.
6. Stäng ugnsluckan.



Ugnsluckans glas

Ugnsluckan är utrustad med fyra glasskivor bakom varandra. De innersta skivorna är borttagbara för att kunna rengöras.



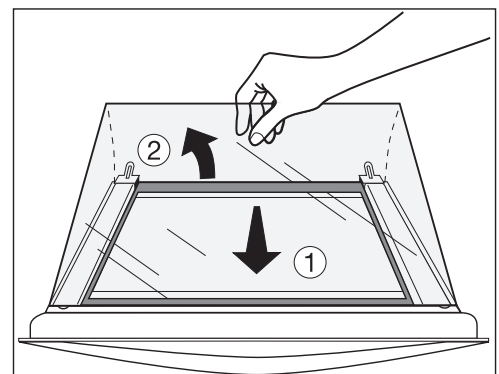
Varning: Utför principiellt följande steg endast på en avhängd ugnslucka! Om luckan är ihängd kan den slå igen och eventuellt skada dig på grund av att dess vikt minskar när du tar ut glasen.



Observera! Glaset kan spricka vid våld, speciellt mot dess kanter.

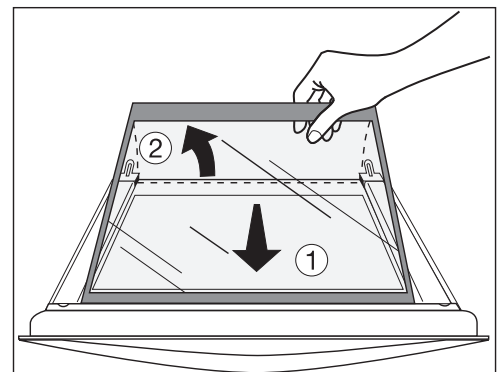
Demontering av luckans övre glas

1. Häng av ugnsluckan och lägg den på ett mjukt och jämnt underlag med handtaget neråt.
2. Ta tag i den övre glasskivan i den nedre kanten och skjut den mot fjädertrycket i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att den är fri nertill (①).
3. Lyft upp skivan **en aning** nertill och dra ut den (②).



Demontering av luckans mellersta glas

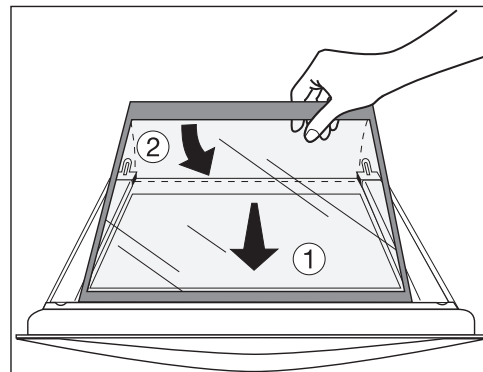
1. Ta tag i de mellersta glasskivorna i tur och ordning i den nedre kanten och skjut dem i riktning mot ugnsluckans handtag, tills att de är fria nertill (①).
2. Lyft upp skivorna en aning nertill och dra ut dem (②).



Rengör glasen

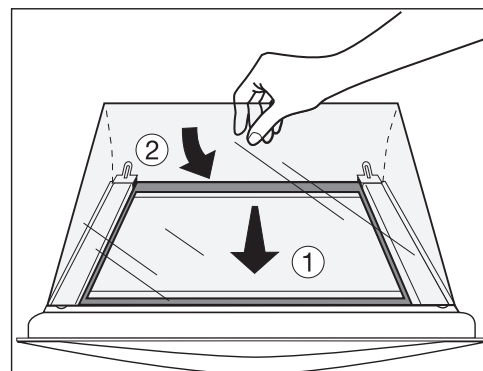
Montering av luckans mellersta glas

1. För in de mellersta glasen i tur och ordning snett uppifrån i ugnprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner de mellersta glasskivorna och skjut dem i riktning mot luckans underkant tills att det tar emot under den nedre hållaren (②).



Montering av luckans övre glas

1. För in det övre glaset snett uppifrån i ugnprofilen på handtagssidan (①).
2. Sänk ner glasskivan. Lägg skivan mot fjäderkraften på handtagssidan framför fasthållningsprofilen på luckans underkant och **skjut den under fasthållningsprofilen** (②).
Glasskivan måste sitta fast!



Häng tillbaka ugnsluckan igen

Vad gör man när ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen värms inte upp	Ugnen är inte tillslagen.	Slå till ugnen
	Klockan är inte inställd	Ställ in klockan
	De nödvändiga inställningarna är inte gjorda	Kontrollera inställningarna
	Ugnens säkerhetsavstängning har löst ut	Se Säkerhetsavstängning
	Säkringen i fastighetens elcentral (säkringsskåpet) har löst ut	Kontrollera säkringen. Kontakta en auktoriserad elektriker om säkringen löser ut flera gånger.
Ugnsbelysningen fungerar inte	Ugnslampan är trasig	Byt ugnslampan
Pyrolysen fungerar inte I displayen visas C1- PLÅT-SKENOR BORT	Ugnsstegar med bakplåtsskenor är inte uttagna	Tag ut ugnsstegar med bakplåtsskenor
I tiddisplayen visas F11	Kortslutning i matlagningstermometern eller kontakten är inte ordentligt isatt i uttaget	Sätt i matlagningstermometerns kontakt ordentligt i matlagningstermometeruttaget på ugnens sida
I tiddisplayen visas F2	Luckan är inte ordentligt stängd eller lucklåset är trasigt	Stäng luckan ordentligt; Slå från och åter till ugnen med säkringen i fastighetens elcentral eller med automatsäkringen i säkringsboxen; Kontakta Electrolux Service om felkoden visas igen
I tiddisplayen visas en felkod som inte finns angiven ovan	Elektronikfel	Slå från och åter till ugnen med säkringen i fastighetens elcentral eller med automatsäkringen i säkringsboxen. Kontakta Electrolux Service om felkoden visas igen

Vänd Dig till Din fackhandlare eller Elektrolux Service om Du inte lyckas avhjälpa problemet med ovan angivna åtgärder.



Varning! Reparationer av hällen får endast utföras av en fackman. Felaktiga reparationer kan medföra allvarliga risker för användaren.



Om du på grund av handhavandefel tillkallar kundtjänst-tekniker eller fackhandlare är deras besök inte kostnadsfritt, inte heller under garantitiden.



Anvisning för ugnar med metallfront:

Det kan, på grund av din ugns kalla front, bildas imma för en kort stund på luckans innersta glas, efter att luckan öppnats och strax efter bakning eller stekning.

Garanti

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Finland

Garanti (gäller för Finland)

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen separat definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- vid onödigt servicebesök.
- om tillverkarens anvisningar för installation, användning och skötsel inte följts.

Konsumentkontakt

Sverige

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771-11 44 77** eller via e-mail på vår hemsida **www.husqvarna.se**

Finland

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare på tel. 0200-2662 (0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm).

Service och reservdelar

Sverige

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta

Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.husqvarna.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.husqvarna.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror - service.



Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

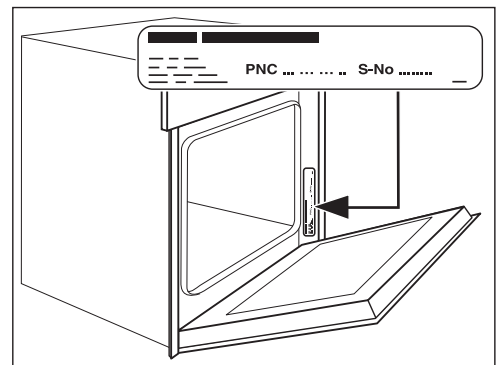
Finland

Service, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret 0200-2662 **(0,1597€/min (0,95 mk/min)+pvm)**, * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer endast använda originala reservdelar.

* När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv up dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Modell:
Produktnummer:
Serienummer:
Inköpsdatum:





Husqvarna



 **Electrolux**

822 926 355-B-101005-03

Med reservation för ändringar

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Electrolux-koncernen är världens största tillverkare av hushållsmaskiner och utrustning för kök, rengöring samt skogs- och trädgårdsskötsel. Mer än 55 miljoner produkter från Electrolux-koncernen (som kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare) säljs varje år till ett värde av 120 miljarder kronor i över 150 länder runt hela världen.